Rosenstein & Söhne®

FOUR À CONVECTION HALOGÈNE HO-517, 1300 W

Mode d'emploi

© V3 01/2014 - EX:MS/RC/DS//LS-GS

FOUR À CONVECTION HALOGÈNE HO-517, 1300 W

TABLES DES MATIÈRES

Consignes préalables 5
Consignes de sécurité 5
Consignes importantes concernant le traitement des déchets 7

Votre nouveau four à convection halogène HO-517 8
Contenu 8
Caractéristiques produit 9
Avant la première mise en marche 10
Utiliser le four halogène 11
Nettoyage 12
Nettoyage à la main 12
Nettoyage automatique du récipient en verre 12
Séchage et stockage 13

Cuisiner avec le four halogène HO-517 14
Conseils de cuisine 14
Retourner les aliments 14
Placer directement sur la grille 14
Préparer des repas entiers 14
Laisser de l'espace 14
Garder au chaud 14
Adapter les recettes 14
Préchauffer l'appareil 14
Aperçu des modes de préparation 15
Grill 15
Vapeur 15
Rôtir 15
Décongélation 15
Vue d'ensemble des temps de cuisson 16
Déclaration de conformité 18

CONSIGNES PRÉALABLES

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention risque de blessure !
- Ne pas démonter le produit et ne pas tenter de réparation!
- Manipulez le produit avec précaution. Une chute ou un coup peuvent l'abîmer.
- Ne pas plonger le couvercle avec l'unité de commande dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne versez pas d'eau sur le verre chaud car cela pourrait le fissurer.
- Mettez toujours la poignée en position «OFF» avant d'ouvrir l'appareil, de le brancher/débrancher d'une prise électrique.
- Placez l'appareil en lieu sûr et suffisamment éloigné des autres objets.
- Placez le couvercle sur le récipient en verre avant d'allumer l'appareil.
- Éteignez toujours l'appareil avant d'enlever le couvercle et placez le couvercle sur son support.
- Le couvercle avec élément chauffant et unité de commande ne doit pas être mouillé.
- Pendant le fonctionnement et à chaud, ne touchez ni le récipient en verre, ni le couvercle ou les surfaces sur l'unité de chauffage. L'air dans l'appareil atteint une température allant jusqu'à 250 °C. Risque de brûlure !
- Si l'appareil est cassé, contactez un magasin spécialisé.
- Utilisez uniquement l'appareil dans le support fourni et pas sur une surface sensible à la chaleur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger. N'utilisez plus l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
- Soyez prudent lorsque vous retirez le couvercle chaud ou que vous sortez la nourriture du récipient en verre.

- Ne laissez jamais le produit sans surveillance quand il est en fonctionnement.
- Éteignez l'appareil avant de retirer le couvercle si vous voulez vérifier la cuisson des aliments ou les retourner. Le couvercle doit toujours être placé sur le support à couvercle.
- Éteignez en plaçant tous les boutons sur «Off» et débranchez la prise électrique.
- Débranchez l'alimentation électrique tant que vous n'utilisez pas l'appareil ou avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil après utilisation.
- Soyez particulièrement prudent quand l'appareil contient de la graisse ou des liquides chauds.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

Consignes importantes concernant le traitement des déchets

Cet appareil électronique ne doit **PAS** être jeté dans la poubelle de déchets ménagers.
Ce produit a été développé avec le plus grand soin et avec des composants de haute qualité. Il devra cependant être un jour recyclé. Le symbole de la poubelle barrée signifie que votre produit devra être recyclé séparément des ordures ménagères à la fin de sa durée de vie.

À l'avenir, veuillez amener tous les appareils électriques ou électroniques défectueux aux points de ramassage publics de votre municipalité. Ceux-ci prennent en charge vos déchets pour un recyclage écologique et responsable. Vous évitez ainsi les conséquences négatives sur l'homme et l'environnement pouvant découler d'une mauvaise prise en charge des produits à la fin de leur durée de vie.
Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

VOTRE NOUVEAU FOUR À CONVECTION HALOGÈNE HO-517

Chère cliente, cher client,
Nous vous remercions d'avoir choisi ce four à convection halogène de haute qualité et polyvalent ! Lors de la cuisson, l'air est chauffé par un radiateur halogène et le ventilateur assure une distribution dans tout le four pour que les aliments cuisent plus rapidement et plus uniformément qu'avec d'autres méthodes de cuisson. En utilisant les grilles fournies, vous pouvez préparer des aliments sur deux niveaux simultanément. Vos repas sont savoureux et les aliments ne brûlent jamais.
Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Four halogène

- Accessoires fournis :
  - Pince
  - Grille basse
  - Grille haute
  - Plaque de cuisson, surface anti-adhésive
  - Elément vapeur, perforé

Caractéristiques produit

- Puissance absorbée : 1 300 W
- Durée de cuisson réglable : 0 – 60 minutes
- Température d'utilisation : 65° C à 250° C
- Diamètre récipient : 30,5 cm
- Profondeur récipient : 16,7 cm
- Poids : 9,5 kg
- Capacité : 11 L

Avant la première mise en marche

Le four halogène doit chauffer à vide une fois avant la première utilisation. Cela permet de retirer les éventuels résidus placé sur l'élément chauffant. Cela peut entraîner une légère odeur de brûlé. Ceci est parfaitement normal.

- Essuyez l'intérieur du récipient en verre avec une éponge humide.
- Placez le couvercle sur un récipient en verre et placez le minuteur sur 5 minutes.
- Mettez le thermostat sur 250 °C/482 °F et allumez l'appareil.
- Eteignez ensuite l'appareil et laissez-le refroidir durant 5 minutes.

Essuyez à nouveau l'intérieur du récipient en verre avec une éponge humide.

Le four à convection halogène est maintenant prêt et vous pouvez commencer à préparer vos repas !

ATTENTION !
Ne jamais plonger le couvercle dans l'eau. Vous pouvez tout de même le nettoyer avec un chiffon humide ou une éponge.

ATTENTION !
Le produit chauffe fortement. Laissez un écart suffisant entre l'appareil et les murs ou autres objets. Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans le support du récipient et posez toujours le couvercle sur le support fourni !

Utiliser le four halogène

1. Placez la grille ou les éléments voulus dans le récipient en verre. La grille plate suffit dans la plupart des cas.
2. Mettez vos ingrédients dans le récipient en verre. Si possible, placez les ingrédients sur une grille pour que l'air chaud puisse réchauffer les aliments de manière homogène.
3. Branchez le connecteur électrique dans la prise, placez le couvercle sur le récipient en verre de sorte qu'il soit bien calé dans les ouvertures.
4. Déplacez la poignée du couvercle dans la position horizontale de sorte que l'interrupteur de sécurité soit actionné.

NOTE :
L'appareil ne s'allumera pas tant que la poignée n'est pas au fond et que l'interrupteur de sécurité n'est pas enfoncé. Réglez alors la durée souhaitée : le voyant vert s'allume alors.

5. Réglez le thermostat à la température requise, puis la lumière rouge s'allume et le four commence à chauffer.
6. L'ampoule rouge peut s'éteindre avant la fin de la cuisson. Ceci est un signe qui montre que la température requise est atteinte. Quand la température du four passe sous la température réglée, l'appareil chauffe à nouveau et le témoin rouge s'allume.
7. Après la fin de la cuisson, soulevez le couvercle avec la poignée et placez-le sur le support fourni. Vous pouvez maintenant sortir les aliments. N'oubliez pas que l'appareil et la nourriture sont très chauds et utilisez si possible la pince fournie.

NOTE :
Le four halogène chauffe fortement lors de l'utilisation, le support du récipient en verre se dilate par la chaleur et devient mou. Le support durcit une fois que l'appareil a refroidi.

ATTENTION !
Le récipient en verre peut être nettoyé seulement après avoir complètement refroidi. Risque de brûlure !

Nettoyage
Bien que le four halogène se salisse moins que d'autres appareils, il faut tout de même le nettoyer de temps en temps.

ATTENTION !
Débranchez toujours la prise électrique avant le nettoyage et laissez refroidir l'appareil car sinon le verre pourrait se fissurer !

- **Nettoyage à la main**
  1. Débranchez la prise électrique et laissez l'appareil refroidir.
  2. Essuyez le récipient en verre avec un chiffon humide, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincez ensuite à l'eau claire pour retirer les restes de produit.
  3. Si nécessaire, nettoyez aussi le couvercle et l'unité de commande avec un chiffon humide.
  4. Nettoyez aussi la grille et les éléments avec un chiffon et un produit vaisselle.
  5. Nettoyez les saletés tenaces avec une éponge puis rincez à l'eau claire.

- **Nettoyage automatique du récipient en verre**
  1. Mettez de l'eau (env. 4 à 5 cm) dans le récipient en verre.

ATTENTION !
Ne remplissez pas plus de 5 cm d'eau dans le récipient en verre !

  2. Ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle.
  3. Placez le couvercle et branchez l'appareil à une prise électrique.
  4. Placez le bouton «TEMP» sur «Thaw/Wash» et «TIME» sur 10 Min. L'air chaud facilite ensuite le nettoyage des saletés tenaces.
  5. Rincez ensuite le récipient en verre à l'eau claire pour retirer les restes de produit.

ATTENTION !
Réutilisez l'appareil uniquement une fois qu'il a totalement séché !

- **Séchage et stockage**
  - L'appareil et surtout le couvercle avec élément chauffant doivent être bien séchés après le nettoyage.
  - Lors du stockage, faites aussi attention à ce que l'appareil reste sec à l'intérieur. Le mieux est de laisser le couvercle légèrement ouvert pour éviter que de l'humidité ne se forme à l'intérieur.
  - Pensez aussi à débrancher la prise électrique.

CUISINER AVEC LE FOUR HALOGÈNE HO-517

Conseils de cuisine

Apprenez ci-dessous comment profiter au mieux de votre four halogène :

- **Retourner les ingrédients**
  Selon le type, la taille et le poids des aliments, il peut être utile de les retourner durant la cuisson.
- **Placer directement sur la grille**
  Si possible, placez les aliments directement sur la grille. Cela permet une circulation optimale de l'air autour de l'aliment pour une cuisson harmonieuse.
- **Préparer des repas entiers**
  L'utilisation simultanée des deux grilles permet de cuire un repas complet en une seule fois. Planifiez à l'avance de placer les produits ayant une plus longue durée de cuisson sur la grille inférieure. Pendant la cuisson, ajoutez ceux qui ont un temps de cuisson inférieur sur la grille du haut. Cela permet de terminer la cuisson de tous les aliments en même temps.
- **Laisser de l'espace**
  Laissez un espace entre chaque aliment. Évitez de les mettre contre la paroi du récipient en verre. Cela permet d'améliorer la circulation de l'air. Évitez de superposer les aliments.
- **Garder au chaud**
  Après la cuisson, baissez le thermostat et laissez tourner la ventilation. Les plats restent ainsi chauds et croustillants.
- **Adapter les recettes**
  Il existe une règle importante si vous cuisinez des recettes classiques : gardez la même température de cuisson, mais écourtez la durée. Pour cuire les viandes, il peut être utile d'avoir un thermomètre à viande, surtout lors des premières utilisations.
- **Préchauffer l'appareil**
  Si un préchauffage est nécessaire, régler la température désirée et laissez l'appareil fonctionner 4 à 6 minutes.

Aperçu des modes de préparation

- **Grill**
  - Placez l'aliment à griller directement sur la grille du haut ou du bas.
  - Les tranches épaisses de viande devraient être tournées à la moitié du temps de cuisson.
  - Le temps de cuisson peut varier selon la coupe, la taille et la teneur en matières grasses des aliments.
- **Vapeur**
  - Vous pouvez cuire les légumes à la vapeur pendant que vous préparez le plat principal. Pour cela, placez les légumes sur une feuille d'aluminium, ajoutez un peu d'eau et refermez la papillote.
  - Pour la cuisson à la vapeur du poisson et des légumes, ajoutez un peu d'eau et des épices ou des herbes dans le récipient en verre. Assurez-vous juste de ne pas utiliser trop d'eau.
- **Rôtir**
  - Des frites aussi savoureuses que dans une friteuse : trempez les morceaux de pommes de terre dans l'huile, les égoutter et faire cuire comme indiqué.
  - Vous pouvez aussi préparer un savoureux poulet rôti : trempez les morceaux de poulet dans de la pâte, puis plongez-les dans l'huile, laisser égoutter puis faire cuire comme indiqué.
- **Décongélation**
  Les fours halogènes permettent de décongeler les aliments de manière plus régulière qu'au micro-onde. Réglez la température sur Thaw/Wash et vérifiez la décongélation des aliments tous les 5 à 10 minutes.

Vue d'ensemble des temps de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre informatif. Selon la recette et le type d'aliment, il peut être utile de retourner les aliments pendant la cuisson. Le temps de cuisson peut varier selon le type, le poids, le volume et la consistance des aliments.

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON Aliment frais	TEMPS DE CUISSON Aliment congelé	TEMPÉRATURE INTERNE DE L'ALIMENT	RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	ASTUCES POUR CUIRE ET SERVIR
VIANDE ET POISSON					
Rôti de bœuf	28 min. par 500 g (cuisson saignant/à point)	38 min.	63 °C (145 °F)	205 °C (400 °F)	Recouvrir la grille basse de concentré de tomates
	31 min. par 500 g (cuisson à point)	41 min.	71 °C (160 °F)	205 °C (400 °F)	Recouvrir la grille basse de concentré de tomates
Pain de viande (1 kg)	50 - 60 min. 16 min. (saignant)	60 - 70 min.	73 °C (163 °F)	175 °C (350 °F)	
Hamburger – 4 fricadelles (125 g chacune)	16 min. (saignant)	20 min.	65 °C (149 °F)	205 °C (400 °F)	Grille haute
	18 min. (à point)	22 min.	70 °C (158 °F)	205 °C (400 °F)	Grille haute
	20 min. (bien cuit)	24 min.	75 °C (167 °F)	205 °C (400 °F)	Grille haute
Hot Dogs (45-60 g chacun)	10 min.	13 min.	70 °C (158 °F)	205 °C (400 °F)	
Faux-filet ou steak (2,5 cm d'épaisseur)	26 min. (10 min. par côté) – (saignant)	30 min.	65 °C (149 °F)	205 °C (400 °F)	Grille haute
	31 min. (12 min. par côté) – (à point)	35 min.	70 °C (158 °F)	205 °C (400 °F)	Grille haute
Vivaneau (entier)	31 min.	40 min.	65 °C (149 °F)	205 °C (400 °F)	
Filet de saumon	26 min.	35 min.	65 °C (149 °F)	205 °C (400 °F)	
Crevettes grillées	12 - 14 min.	15 - 17 min.	65 °C (149 °F)	205 °C (400 °F)	Décortiquer 6-8 crevettes et les placer sur les pics.
Queue de langouste	18 min.	21 min.	65 °C (149 °F)	205 °C (400 °F)	Couper les coquilles inférieures sur le côté et les retirer, grille haute
Longe de porc	29 min. par 500 g	34 min.	73 °C (163 °F)	185 °C (360 °F)	
Côtelettes de porc (épaisseur 1,25 cm)	10 - 16 min.	15 - 18 min.	73 °C (163 °F)	240 °C (460 °F)	Grille haute

Fricadelles (500 g)	16 min.	20 min.	73 °C (163 °F)	200 °C (390 °F)	Grille haute
Vue d'ensemble des temps de cuisson					
Gigot d'agneau	Saignant – 26 min. par 500 g	29 min.	65 °C (149 °F)	200 °C (390 °F)	Cuire à 240 °C les 20 premières minutes
	À point - 31 min. par 500 g	34 min.	70 °C (158 °F)	200 °C (390 °F)	
	Bien cuit – 36 min. par 500 g	39 min.	75 °C (167 °F)	200 °C (390 °F)	
Côtelettes d'agneau	21 min. (à point)	25 min.	71 °C (160 °F)	205 °C (400 °F)	
Poisson pané (congelé)	11 - 13 min.	14 - 17 min.	65 °C (149 °F)	175 °C (350 °F)	Grille haute
Lard (500 g)	12 - 16 min.	15 - 18 min.	70 °C (158 °F)	175 °C (350 °F)	Grille basse
POULET (1750 g)					
Quart	31 min.	35 min.	82 °C (180 °F)	240 °C (460 °F)	Grille basse, arroser de sauce les 10 dernières minutes
Demi	41 min.	45 min.	82 °C (180 °F)	240 °C (460 °F)	Grille basse
Entier	21 min. par 500 g	25 min.	82 °C (180 °F)	240 °C (460 °F)	Grille basse
Poitrine de poulet	26 - 31 min.	31 - 35 min.	82 °C (180 °F)	240 °C (460 °F)	Grille basse
Dinde (non farcie)	26 - 31 min. par 500 g	31 - 35 min.	82 °C (180 °F)	240 °C (460 °F)	Épicer avant cuisson
Poitrine de dinde (demi - 1,5 kg)	45 - 60 min.	60 - 70 min.	82 °C (180 °F)	240 °C (460 °F)	Épicer avant cuisson
Poularde	26 min. par 500 g	29 min.	82 °C (180 °F)	240 °C (460 °F)	
LÉGUMES					
Pommes de terre au four (180-240 g)	41 min.		85 °C (158 °F)	205 °C (400 °F)	Grille basse, à enduire de graisse ou d'huile pour qu'elle ne colle pas
Épi de maïs (4 pièces) sans feuille	26 min.	30 min.	60 °C (140 °F)	205 °C (400 °F)	Grille basse, sans feuille, trempés dans l'eau
Frites	16 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes (elles dorent mieux si légèrement enrobées d'huile)	18 - 20 min.	85 °C (185 °F)	230 °C (450 °F)	Grille basse, à enduire de graisse ou d'huile

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

La société PEARL.GmbH déclare ce produit NC-3356 conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2004/108/CE, concernant la compatibilité électromagnétique, 2006/95/CE, relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension, et 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

PEARL. GmbH | PEARL-Straße 1-3 | D-79426 Buggingen, Allemagne

Directeur service qualité
Dipl. Ing. /FH) Andreas Kurtasz
27.10.2014

Service commercial : 0033 (0) 3 88 58 02 02
Pearl | 6 rue de la Scheer | F-67600 Sélestat

© REV1 / 27.10.2014 - EB/DS/RC/EX:MS//LS